SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 157° - Numero 218

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 17 settembre 2016** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero della salute

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

RETTIFICHE

ERRATA-CORRIGE

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 22 luglio 2016.

Sospensione del sig. Paolo Galante dalla carica di consigliere e vicepresidente del Consiglio regionale della Regione Basilicata.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visti gli articoli 7 e 8 del decreto legislativo 31 dicembre 2012, n. 235;

Vista la nota dell'Ufficio territoriale di Governo di Potenza, prot. n. 26378 del 7 giugno 2016, con la quale è stato inviato il dispositivo della sentenza di condanna non definitiva n. 1372/2016, emessa il 6 giugno 2016 dal Tribunale di Potenza - sezione penale collegiale -, che condanna il sig. Paolo Galante, consigliere regionale e Vicepresidente del consiglio della Regione Basilicata, alla pena di anni tre e mesi sei di reclusione e all'interdizione in perpetuo dei pubblici uffici, dichiarato colpevole dei reati di cui all'art. 314 (peculato) del codice penale, ai sensi dell'art. 8, comma 4, del decreto legislativo n. 235 del 31 dicembre 2012;

Vista la nota dell' Ufficio territoriale del Governo di Potenza, Prot. n. 27087 del 9 giugno 2016 con la quale sono stati inviati gli atti trasmessi dal Tribunale di Potenza — ufficio del giudice per le indagini preliminari — relativi ai fascicoli n. 620/08 R.G.N. R. e n. 2533/2008 R.G.G.I.P. a carico del sig. Paolo Galante, consigliere regionale e vicepresidente del Consiglio della Regione Basilicata;

Considerata l'intervenuta entrata in vigore, dal 5 gennaio 2013, del decreto legislativo 31 dicembre 2012, n. 235 che, all'art. 8, comma 1, prevede la sospensione di diritto dalle cariche di «presidente della giunta regionale, assessore e consigliere regionale» per coloro che abbiano riportato una condanna non definitiva per uno dei delitti indicati all'art. 7, comma 1 lettere a, *b)* e *e)*, tra i quali è contemplato anche il reato di peculato (art. 314 c.p.);

Rilevato, pertanto, che dalla data di emanazione del dispositivo della sentenza emessa il 6 giugno 2016, con la quale il sig. Paolo Galante è stato condannato alla pena di anni 3 e mesi sei di reclusione, colpevole del reato di peculato di cui all'art. 314 c.p., decorre la sospensione prevista dall'art. 8, comma 1, lettera *a)* del decreto legislativo 31 dicembre 2012 n. 235;

Sentiti il Ministro per gli affari regionali e le autonomie e il Ministro dell'interno;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 10 aprile 2015 con il quale il prof. Claudio De Vincenti è stato nominato Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 aprile 2015 con il quale il Presidente del Consiglio dei ministri ha conferito al Sottosegretario di Stato, prof. Claudio De Vincenti, tra l'altro, la delega per la firma dei decreti, degli atti e dei provvedimenti di competenza del Presidente del Consiglio dei ministri;

Decreta

con effetto a decorrere dal 6 giugno 2016, è accertata la sospensione del signor Paolo Galante dalla carica di Consigliere regionale e vicepresidente del Consiglio della Regione Basilicata, ai sensi degli articoli 7 e 8 del decreto legislativo 31 dicembre 2012 n. 235.

La sospensione cessa di diritto di produrre effetti, così come previsto dall'art. 8, commi 3 e 5, del decreto legislativo 31 dicembre 2012 n. 235.

Roma, 22 luglio 2016

p. il Presidente
del Consiglio dei ministri
Il Sottosegretario di Stato
alla Presidenza
del Consiglio dei ministri
DE VINCENTI

16A06787

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 31 agosto 2016.

Revoca delle autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali per uso veterinario per premiscele per alimenti medicamentosi contenenti un'associazione di «Lincomicina e Spectinomicina» per somministrazione orale a suini e/o pollame.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

Visto il decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193;

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la direttiva 2001/82/CE, e successive modificazioni, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari;

Vista la Decisione di esecuzione della Commissione europea del 22 agosto 2016, relativa, nel quadro dell'art. 35, della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, all'autorizzazione all'immissione in commercio di tutti i medicinali veterinari contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina da somministrare per via orale a suini e/o pollame;

Decreta:

Art. 1.

Le autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali veterinari per premiscele per alimenti medicamentosi contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina da somministrare per via orale a suini e/o pollame, sono revocate in base alle conclusioni scientifiche riportate nell'allegato II, della sopracitata decisione della Commissione del 22 agosto 2016, in tutte le confezioni e preparazioni autorizzate.

Art. 2.

I medicinali di cui trattasi all'art. 1, non possono essere più venduti e le società titolari sono tenute a ritirare le confezioni in commercio entro 60 giorni

Art. 3.

Le autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali veterinari per polveri da utilizzare nell'acqua di abbeveraggio contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina da somministrare per via orale a suini e/o pollame, devono essere modificate sulla base delle conclusioni scientifiche riportate nell'allegato II della decisione della Commissione europea del 22 agosto 2016.

Il riassunto delle caratteristiche del prodotto, l'etichettatura e il foglio illustrativo dei medicinali per uso veterinario di cui all'art. 3, devono essere modificate secondo quanto stabilito dall'allegato III della decisione della Commissione europea del 22 agosto 2016.

Art. 4.

Le imprese titolari delle autorizzazioni, di cui all'art. 3, sono tenute a presentare immediatamente a questo Ministero la relativa domanda di variazione prevista dalla normativa vigente.

Le imprese titolari delle autorizzazioni, di cui all'art. 3, devono conformare entro 60 giorni tutti gli stampati delle confezioni ancorchè già in commercio, a quanto disposto dal presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 agosto 2016

Il direttore generale: BORRELLO

16A06729

DECRETO 31 agosto 2016.

Modifica delle autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali per uso veterinario contenenti «Altrenogest da somministrare per via orale a suini e cavalli».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

Visto il decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193;

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la direttiva 2001/82/CE, e successive modificazioni, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione europea del 29 luglio 2016, relativa, nel quadro dell'art. 35, della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, all'autorizzazione all'immissione in commercio di tutti i medicinali veterinari contenenti «altrenogest da somministrare per via orale a suini e cavalli»;

Decreta:

Art. 1.

Le autorizzazioni all'immissione in commercio delle specialità medicinali per uso veterinario, contenenti «altrenogest da somministrare per via orale a suini e cavalli», devono essere modificate sulla base delle conclusioni scientifiche riportate nell'allegato II della decisione della Commissione europea del 29 luglio 2016.

Il riassunto delle caratteristiche del prodotto, l'etichettatura e il foglio illustrativo dei medicinali per uso veterinario «altrenogest da somministrare per via orale a suini e cavalli», devono essere modificate secondo quanto stabilito dall'allegato III della decisione della Commissione europea del 29 luglio 2016.

Art. 2.

Le imprese titolari delle autorizzazioni, di cui all'art. 1, sono tenute a presentare immediatamente a questo Ministero la relativa domanda di variazione prevista dalla normativa vigente.

Le imprese titolari delle autorizzazioni, di cui all'art. 1, devono conformare entro centottanta giorni tutti gli stampati delle confezioni ancorchè già in commercio, a quanto disposto dal presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 agosto 2016

Il direttore generale: BORRELLO

16A06733

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 4 agosto 2016.

Modalità e criteri di trasferimento della Società Ferrovie del Sud Est S.r.l. a Ferrovie dello Stato S.p.a.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Visto l'art. 1, comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208;

Considerato che, con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 12 gennaio 2016, n. 9, si è proceduto, in applicazione della disposizione di legge richiamata, al commissariamento delle Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., in ragione della grave situazione finanziaria in cui versa la medesima società;

Visto il piano industriale per il risanamento della società inviato, con nota prot. CG/96 del 25 maggio 2016, dall'organo commissariale di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e che prevede, tra l'altro, la riduzione dei costi di funzionamento della società;

Considerato che, come comunicato dall'organo commissariale con la richiamata nota CG/96 del 25 maggio 2016, non è stato possibile finalizzare tale piano ai fini dell'applicazione di una procedura di ristrutturazione del debito o di altra procedura comunque prevista dal regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto che il richiamato art. 1, comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208 prevede che «su proposta del commissario, la società può, altresì, essere trasferita o alienata secondo criteri e modalità individuati con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti»;

Considerato che, con la suindicata nota prot. CG/96 del 25 maggio 2016, il commissario ha altresì comunicato l'interesse di Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. per la società Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l.;

Vista la nota prot. FS-AD\A0011\P\2016\0000255 del 20 maggio 2016, con cui Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. ha manifestato l'interesse a procedere ad una operazione straordinaria riguardante le Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., previo espletamento di una due diligence, legale, fiscale, contabile ed industriale;

Tenuto conto che l'Assemblea dei soci di Ferrovie del Sud est e servizi automobilistici s.r.l. in data 29 luglio 2016 ha approvato la proposta formulata dall'organo commissariale della medesima società che prospetta, in conformità a quanto previsto dal sopra menzionato art. 1, comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208, il trasferimento della società Ferrovie del Sud est e servizi automobilistici s.r.l. a Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A.;

Vista la nota n. 5354 del 3 agosto 2016 con la quale la Direzione generale per i sistemi di trasporto ad impianti fissi ed il trasporto pubblico locale ha trasmesso al Ministro delle infrastrutture e dei trasporti il verbale dell'assemblea di cui sopra;

Considerato che, in sede della medesima assemblea dei soci del 29 luglio 2016, il commissario ha evidenziato che sono pervenute in varia forma e a vario titolo alcune manifestazioni di interesse per Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. e che, per quanto riguarda le manifestazioni pervenute da soggetti privati, nessuna delle stesse presenta elementi minimi per essere considerata valida offerta determinata nell'oggetto, nei tempi e nei termini economici, mentre, per quanto riguarda le manifestazioni pervenute da società a partecipazione statale o comunque pubblica, l'unica manifestazione di interesse conferente con la situazione attuale è stata avanzata «da un soggetto che, per le sue qualità soggettive, industriali, e patrimoniali, dà garanzia di continuità del lavoro e del servizio nonché tutela il ceto creditizio», ossia Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A.;

Considerato che risulta, dai dati forniti dal commissario, che l'entità del patrimonio netto negativo di Ferrovie del Sud est e servizi automobilistici s.r.l. è pari circa a 200 milioni di euro e che lo stanziamento previsto dall'art. 1 comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208 è di 70 milioni di euro e che, pertanto, si può ritenere che l'operazione straordinaria di trasferimento della medesima società a Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. sia effettuabile sostanzialmente a condizioni di mercato, purché la stessa S.p.A. si impegni a provvedere nei termini di legge alla rimozione dello squilibrio patrimoniale della società trasferita;

Considerato che l'operazione straordinaria riguarda due società a totale partecipazione statale e che, attraverso il ricorso a tale operazione, si può conseguire il rapido superamento della grave situazione finanziaria concernente la società Ferrovie del Sud Est e servizi automobilisti s.r.l., al fine di assicurare l'esercizio dei servizi di trasporto pubblico con la necessaria regolarità e continuità, nonché il ripristino delle ordinarie attività economiche dell'indotto con positive ricadute in ambito occupazionale e sociale;

Considerato che l'operazione straordinaria realizza una riorganizzazione all'interno di un insieme economico unitario facente capo al medesimo proprietario (ente Stato), in un'ottica di efficientamento nella gestione delle partecipazioni pubbliche;

Considerato che, ai sensi del menzionato art. 1, comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208, le modalità ed i criteri del trasferimento devono essere definiti con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti;

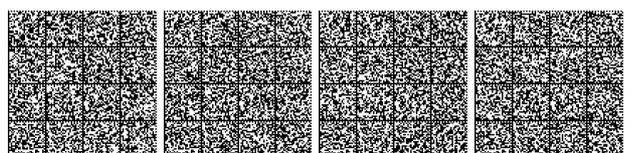
Sentito il Ministero dell'economia e delle finanze quale titolare dell'intero capitale di Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A.

Decreta:

Art. 1.

Criteri di trasferimento

1. L'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. è trasferita in base ai seguenti criteri:

a) efficientamento delle partecipazioni pubbliche nell'ambito di una riorganizzazione all'interno di un insieme economico unitario facente capo al medesimo proprietario (ente Stato);

b) sussistenza in capo al soggetto a cui è trasferita la partecipazione di qualità industriali e patrimoniali tali da fornire garanzia alla continuità del lavoro e del servizio, nonché del ceto creditizio e che abbia manifestato interesse a procedere ad un'operazione straordinaria riguardante Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l.;

c) risanamento della società, tenuto conto dell'entità del patrimonio netto negativo della società da trasferire.

2. Sulla base dei criteri di cui al comma precedente ed in considerazione di quanto approvato dall'Assemblea dei soci nella seduta del 29 luglio 2016, il soggetto a cui trasferire le Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. è individuato in Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A.

Art. 2.

Modalità di trasferimento

1. L'Assemblea dei soci provvede a deliberare il trasferimento dell'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. secondo i criteri indicati dall'art. 1.

2. La procedura di trasferimento è successivamente attuata dal Commissario governativo senza alcun corrispettivo e nel rispetto dei tempi e delle procedure indicate al successivo comma 4, nonché subordinatamente al rilascio di dichiarazione, da parte di Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. quale soggetto a cui è trasferita l'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., di provvedere nei termini di legge alla rimozione dello squilibrio patrimoniale della stessa s.r.l.

3. Il trasferimento di cui al comma precedente non pregiudica la disponibilità, da parte di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., dello stanziamento di cui all'art. 1, comma 867, della legge 28 dicembre 2015, n. 208, con le finalità ivi previste.

4. Entro il 10 settembre 2016 sarà presentata, da Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A., quale soggetto al quale viene trasferita l'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., comunicazione di operazione di concentrazione ai sensi della legge 10 ottobre 1990, n. 287 all'Autorità garante della concorrenza e del mercato. Entro il quinto giorno successivo alla notifica da parte dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato della decisione di non avvio dell'istruttoria o di autorizzazione dell'operazione e, comunque, subordinatamente al rilascio di dichiarazione, da parte di Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A., di provvedere nei termini di legge alla rimozione dello squilibrio patrimoniale di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l., avrà luogo, in forza del presente decreto, il trasferimento della titolarità dell'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. a Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A., mediante l'iscrizione presso il competente registro delle imprese.

5. Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. provvederà altresì a predisporre apposito piano industriale di rilancio della Società Ferrovie del Sud Est.

6. La procedura di cui al comma precedente dovrà comunque essere completata entro il 31 dicembre 2016.

Art. 3.

Cessazione del commissariamento

1. Il commissariamento della società ai sensi dell'art. 1, comma 867 della legge 28 dicembre 2015, n. 208 e l'incarico conferito al commissario ed ai sub commissari ai sensi del decreto 12 gennaio 2016, n. 9 cessano dalla data di avvenuta intestazione dell'intera partecipazione di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilistici s.r.l. a Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. mediante l'iscrizione presso il competente registro delle imprese.

Art. 4.

Ulteriori atti dell'organo commissariale

1. Nelle more del perfezionamento dell'intestazione a Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. delle partecipazioni costituenti l'intero capitale sociale di Ferrovie del Sud Est e servizi automobilisti s.r.l., l'organo commissariale di quest'ultima società continua a compiere tutti gli atti di gestione aziendale ordinaria e straordinaria al fine di garantire la continuità aziendale e con essa la regolarità dei servizi di trasporto pubblico eserciti dalla società utilizzando le risorse stanziate dall'art. 1, comma 867 della legge 28 dicembre 2015 n. 208 nei termini indicati dalla medesima disposizione legislativa intendendosi in corso il piano di risanamento con l'attivazione della procedura di trasferimento del capitale sociale. Nello stesso periodo di tempo, l'organo commissariale è tenuto a informare preventivamente Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A. degli atti di straordinaria amministrazione che il medesimo organo commissariale intenda porre in essere.

Roma, 4 agosto 2016

Il Ministro: DELRIO

16A06786

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «Spes Sibi et Amor», in Modigliana.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Vlsto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Preso atto che la società cooperativa «Spes Sibi et Amor», con sede in costituita in data 28 ottobre 1998, codice fiscale n. 02636170405 si è sciolta e con atto del 17 giugno 2008;

Visto il verbale di revisione del 3 dicembre 2014. redatto nei confronti della citata cooperativa, che si conclude con la proposta da parte del revisore incaricato di adozione del provvedimento di sostituzione del liquidatore art. 2545-octiesdecies del codice civile, sulla base della irregolarità indicata nel predetto verbale rappresentata dalla mancata approvazione e deposito dei bilanci dal 2012:

Considerato che è stato assolto l'obbligo all'art. 7 della legge 7 agosto 1990 n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Preso atto che la comunicazione di avvio istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata non risulta essere consegnata e che le successive raccomandate inviate sia alla sede legale della cooperativa sia al domicilio del liquidatore sono tornate indietro con la dicitura «sconosciuto»;

Preso atto del del parere favorevole all'adozione del provvedimento proposto, espresso dal Comitato centrale per le cooperative nella seduta del 4 luglio 2016:

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae* della dott.ssa Elisabetta Michelacci, nata a Forlì (FC), il 12 ottobre 1969, codice fiscale MCHLBT69R52D704I , con studio in Via Jacopo Allegretti 17 Forli (FC):

Decreta:

Art. 1.

La dott.ssa Elisabetta Michelacci, nata a Forli il 12 ottobre 1969, codice fiscale MCHLBT69R52D7041, con studio in Via Jacopo Allegretti 17 - Forlì (FC), è nominata liquidatore della suindicata società cooperativa «Spes Sibi et Amor», con sede in Modigliana (FC), codice fiscale 02636170405, in sostituzione del sig. Loffredo Emanuele.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Contro il presente provvedimento possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06788

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «Spazio Aperto», in Nola.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Vlsto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Preso atto che la società cooperativa «Spazio aperto», con sede in Nola (Napoli) costituita in data 19 marzo 1993, codice fiscale n. 02712141213 si è sciolta e posta in liquidazione con atto del 16 maggio 2006;

Visto il verbale di revisione del 26 marzo 2015 redatto nei confronti della citata cooperativa, che si conclude con la proposta da parte del revisore incaricato di adozione del provvedimento di sostituzione del liquidatore art. 2545-octiesdecies del codice civile, sulla base della irregolarità indicata nel predetto verbale rappresentata dalla mancata approvazione e deposito dei bilanci dal 2013;

Considerato che è stato assolto l'obbligo all'art. 7 della legge 7 agosto 1990 n. 241 del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Preso atto che la comunicazione di avvio istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata non risulta essere consegnata e che le successive raccomandate inviate sia alle sede legale della cooperativa sia al domicilio del liquidatore sono tornate indietro con la dicitura «sconosciuto»;

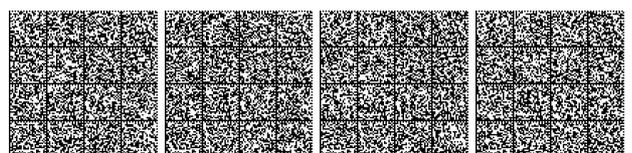
Preso atto del parere favorevole all'adozione del provvedimento proposto, espresso dal Comitato centrale per le cooperative nella seduta del 4 luglio 2016:

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-octiesdecies del codice civile;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae* del dott. Aiello Carlo Luigi nato a Napoli, il 1° gennaio 1955, codice fiscale LLACLL55A01F839W, con studio in Via Cristoforo Marino 18 - Napoli (NA);

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Aiello Carlo Luigi, nato a Napoli, il 1° gennaio 1955, codice fiscale LLACLL55A01F839W, con studio in Via Cristoforo Marino, 18 - Napoli (NA), è nominato liquidatore della suindicata società cooperativa «Spazio aperto», con sede in Nola (Napoli), codice fiscale 02712141213, in sostituzione della sig.ra Menna Anna.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana. Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06789

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «Saneco», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, "Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico;

Preso atto che la società cooperativa «Saneco», con sede in Roma (RM), costituita in data 13 ottobre 2005, codice fiscale n. 08689481003 si è sciolta e posta in liquidazione con atto del 10 dicembre 2013;

Visto il verbale di revisione del 9 giugno 2015, redatto nei confronti della citata cooperativa, che si conclude con la proposta da parte del revisore incaricato di adozione del provvedimento di sostituzione del liquidatore ai sensi dell'art. 2545-octiesdecies del codice civile, sulla base della irregolarità indicata nel predetto verbale rappresentata dalla mancata approvazione e deposito dei bilanci dal 2013;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990 n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Preso Atto che la comunicazione di avvio istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata non risulta essere consegnata e che la successiva raccomandata inviata sia alla sede legale della cooperativa tornata indietro con la dicitura «sconosciuto», sia al domicilio del liquidatore tornata indietro con la dicitura «compiuta giacenza»;

Preso atto del parere favorevole all'adozione del provvedimento proposto, espresso dal Comitato Centrale per le Cooperative nella seduta del 4 luglio 2016;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-octiesdecies del codice civile;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae* del dott. Andrea De Giorgio, nato a Roma, il 23 settembre 1968, codice fiscale: DGRNDR68P23H501J, con studio in via Dancalia n. 21 - 00199 Roma;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Andrea De Giorgio, nato a Roma, il 23 settembre 1968, codice fiscale: DGRNDR68P23H501J, con studio in via Dancalia n. 21 - 00199 Roma, è nominato liquidatore della suindicata società cooperativa «Saneco», con sede in Roma (RM), codice fiscale n. 08689481003, in sostituzione del sig. Donati Emiliano.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06790

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «Ariel», in Monteu da Po.

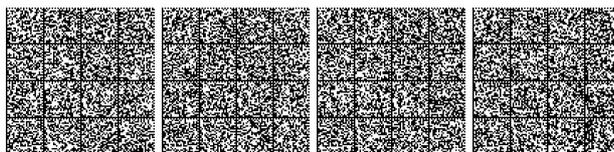
IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico;

Preso atto che la società cooperativa «Ariel», con sede in Monteu da Po (TO), costituita in data 18 aprile 2005, codice fiscale n. 09122330013 si è sciolta e posta in liquidazione con atto del 29 gennaio 2013;

Visto il verbale di revisione del 22 dicembre 20144 redatto nei confronti della citata cooperativa, che si conclude con la proposta da parte del revisore incaricato di adozione del provvedimento di sostituzione del liquidatore ai sensi dell'art. 2545-octiesdecies del codice civile, sulla base della irregolarità indicata nel predetto verbale rappresentata dalla mancata approvazione e deposito dei bilanci dal 2013, non è stato esibito il libro soci aggiornato;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990 n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Preso atto che la comunicazione di avvio istruttoria; avvenuta tramite posta elettronica certificata non risulta essere consegnata e che le successive raccomandate inviate sia alle sede legale della cooperativa, sia al domicilio del liquidatore sono tornate indietro con la dicitura «sconosciuto»;

Preso atto del patere favorevole all'adozione del provvedimento proposto, espresso dal Comitato centrale per le cooperative nella seduta del 4 luglio 2016;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-octiesdecies del codice civile;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae* del dott. Amedeo Gerbino, nato a Torino, il 21 agosto 1948, codice fiscale: GRBMDA48M21L219W, con studio in corso Matteotti n. 23 - 10129 Torino;

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Amedeo Gerbino, nato a Torino, il 21 agosto 1948, codice fiscale: GRBMDA48M21L219W, con studio in corso Matteotti n. 23 - 10129 Torino, è nominato liquidatore della suindicata società cooperativa «Ariel», con sede in Monteu da Po (TO), codice fiscale n. 09122330013, in sostituzione della sig.ra Giosetta Caldarera.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06791

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «EUR 2001 società cooperativa edilizia a responsabilità limitata», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA
COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Preso atto che la società cooperativa «EUR 2001 società cooperativa edilizia a responsabilità limitata» costituita in data 23 aprile 1991, codice fiscale n. 04084311002, con sede in Roma (RM) si è sciolta e posta in liquidazione il 30 gennaio 2014, nominando liquidatore il dott. Fabrizio Cacciatori;

Visto il decreto direttoriale 18 marzo 2016 n. 001/LI/2016 con il quale l'avv. Jacopo Marzetti è stato nominato liquidatore della società cooperativa «EUR 2001 socieà cooperativa a responsabilità limitatap con sede in Roma (RM), in sostituzione del dott. Fabrizio Cacciatori deceduto;

Vista la nota del 28 luglio 2016 con la quale l'avv. Jacopo Marzetti comunica le proprie dimissioni dall'incarico;

Ravvisata la necessità di provvedere alla sostituzione del liquidatore dimissionano;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculurn vitae* del dott. Giacomo Cuccaro, nato a Roma (RM), il 26 aprile 1960, codice fiscale CCCGCM60D26H501Q, con studio in via Piediluco 4 - Roma (RM);

Decreta:

Art. 1.

Il dott. Giacomo Cuccaro, nato a Roma (RM) il 26 aprile 1960, codice fiscale CCCGCM60D26H501Q, con studio in Roma (RM), via Piediluco 4, è nominato liquidatore della suindicata società cooperativa «EUR 2001 Società cooperativa a responsabilità limitata» con sede in Roma (RM) codice fiscale n. 04084311002, in sostituzione dell'avv. Jacopo Marzettí dimissionario.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento e possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06792

DECRETO 16 agosto 2016.

Sostituzione del liquidatore della «Mediterraneo società cooperativa in liquidazione», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA
COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Preso atto che la società cooperativa «Mediterraneo società cooperativa in liquidazione», con sede in Aversa (CE), codice fiscale n. 02874720614, si è sciolta e posta in liquidazione il 24 febbraio 2015;

Visto il verbale di mancata revisione, contenente la proposta di sostituzione del liquidatore sig. Nicola Apicella, deceduto.

Preso atto del parere favorevole all'adozione del provvedimento proposto, espresso dal comitato centrale per le cooperative nella seduta del 4 luglio 2016;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae* della dott.ssa Della Ratta Maria Concetta nata a Velletri (RM), l'8 aprile 1974, codice fiscale DLLMCN74O48L719X, con studio in Via San Nicola 10 - 81022 Caserta (CE);

Decreta:

Art. 1.

La dott.ssa Della Ratta Maria Concetta, nata a Velletri (RM) l'8 aprile 1974, codice fiscale DLLMCN74O48L719X, con studio in Via San Nicola 10 - Caserta, è nominata liquidatore della suindicata società cooperativa «Mediterraneo» con sede in Aversa (CE) codice fiscale 02874720614, in sostituzione del sig. Apicella Nicola deceduto.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso al Tribunale amministrativo regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 16 agosto 2016

p. Il direttore generale: SCARPONI

16A06793

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLA SALUTE

Modificazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso veterinario «Atoplus 100 mg/ml», «Atoplus capsule», «Fasinex duo», «Florvio», «Program 133 mg».

Estratto decreto n. 131 del 9 agosto 2016

La titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali veterinari sotto indicati fino ad ora registrati a nome della società Elanco Italia S.p.A., con sede in Via Gramsci, 731/733 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) Italia cod. fisc. 02384400129:

ATOPLUS 100 mg/ml - A.I.C. n. 104337;

ATOPLUS capsule - A.I.C. n. 103635;

FASINEX DUO - A.I.C. n. 104480;

FLORVIO - A.I.C. n. 104436;

PROGRAM 133 mg - A.I.C. n. 100098,

è ora trasferita alla società Elanco Europe Ltd. Lilly House, Priestely Road, Basingstoke, Hampshire RG24 9NL Regno Unito.

La produzione ed il rilascio dei lotti continuano ad essere effettuati come in precedenza autorizzato.

I medicinali veterinari suddetti restano autorizzati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza indicata in etichetta.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo decreto sarà notificato alla società interessata.

16A06731

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Metaxol 20/100 mg/ml soluzione per uso nell'acqua da bere per suini e polli».

Estratto decreto n. 130 del 9 agosto 2016

Procedura decentrata n. NL/V/0198/001/DC.

Medicinale veterinario: METAXOL 20/100 mg/ml soluzione per uso nell'acqua da bere per suini e polli.

Titolare A.I.C.: La società Eurovet Animal Health B.V. Handelsweg 25 - 5531 AE Bladel - Paesi Bassi.

Produttore responsabile rilascio lotti: Lo stabilimento della ditta titolare dell'A.I.C. Eurovet Animal Health B.V. Handelsweg 25 - 5531 AE Bladel - Paesi Bassi.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

Flacone da 1 litro in HDPE - A.I.C. n. 104896016;

Tanica da 5 litri in HDPE - A.I.C. n. 104896028.

Composizione: 1 ml di soluzione contiene:

Principio attivo:

Trimetoprim 20 mg;

Sulfametossazolo 100 mg.

Eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: Suini (da ingrasso) e polli (broiler).

Indicazioni terapeutiche:

Suini da ingrasso:

Trattamento e metafilassi di:

diarrea post-svezzamento causata da ceppi di Escherichia coli beta-emolitici K88-positivi, K99-positivi o 987P sensibili a trimetoprim-sulfametossazolo;

infezioni batteriche secondarie causate da Pasteurella multocida, Actinobacillus pleuropneumoniae, Streptococcus spp. e Haemophilus parasuis sensibili a trimetoprim-sulfametossazolo.

Polli (Broiler):

Trattamento e metafilassi di:

colibacillosi causata da Escherichia coli sensibile a trimetoprim-sulfametossazolo;

coriza causata da Avibacterium paragallinarum sensibile a trimetoprim-sulfametossazolo.

Prima di utilizzare il prodotto si deve accertare la presenza della malattia nel gruppo/nello stormo.

Validità:

del medicinale veterinario confezionato per la vendita: 3 anni;

dopo prima apertura del confezionamento primario: 12 mesi;

dopo diluizione o ricostituzione conformemente alle istruzioni: 24 ore.

Tempi di attesa:

Suino: Carne e visceri: 8 giorni;

Pollo: Carne e visceri: 5 giorni.

Uso non consentito nelle galline ovaiole che producono uova destinate al consumo umano.

Regime di dispensazione: da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile.

Decorrenza di efficacia del decreto: efficacia immediata.

16A06732

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010:

Visto il vigente disciplinare di produzione della DOC «Garda», da ultimo modificato con decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero;

Esaminata la documentata domanda presentata, nel rispetto della procedura di cui all'art. 4 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, dal Consorzio Valtènesi, con sede in Puegnago del Garda (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda», con allegata la relativa proposta di modifica del disciplinare di produzione;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della regione Veneto e della regione Lombardia;

è stata tenuta in data 4 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso la Sala conferenze Villa Galnica a Puegnago del Garda (BS), via Roma n. 4, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'art. 16 del decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Garda»;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda».

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ANNESSO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda»

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata «Garda» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco;

bianco spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

bianco frizzante;

bianco passito (categoria vino);

rosso;

rosso passito (categoria vino);

rosato o rosè spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

rosato o rosè frizzante;

Garganega;

Garganega frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Chardonnay e Pinot grigio;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Pinot grigio spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);

Pinot grigio frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Chardonnay;

Chardonnay;

Chardonnay frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Pinot grigio;

Riesling;

Sauvignon;

Cortese;

Cabernet;

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Corvina;

Pinot nero;

Marzemino.

2. La denominazione di origine controllata «Garda» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo quali:

Garganega, Pinot bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero e Marzemino nelle loro combinazioni.

Art. 2.

1) La denominazione di origine controllata «Garda», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Garganega;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Chardonnay;

Riesling (Riesling Italico e/o Riesling Renano);

Cortese;

Sauvignon;

Cabernet (Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenérè);

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Pinot nero;

Marzemino;

Corvina;

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» bianco (anche in versione spumante, frizzante e passito) è ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega e/o Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio da soli o congiuntamente per almeno il 50%.

Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Garda» rosso e rosato o rosè sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Corvina e/o Merlot e/o Cabernet e/o Pinot nero da soli o congiuntamente per almeno il 50%.

Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

4. La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, è consentita a condizione che:

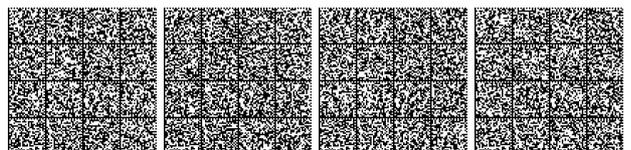
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;

- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

Art. 3.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» è così delimitata:

1) provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, lllasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpoticella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tate zona è così delimitata: partendo da sud dei Lago di Garda al confine del comune di Peschiera con la provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino atta carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale dei consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine dei comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell' Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risate verso nord sino atta frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbocca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbocca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S. Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alta strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n.11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone dei quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentino incontrando, dopo il territorio dei comune di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest peri strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavecchia e Castelvero, attraversa il confine del comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando te località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione dei progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscara che risale sino a incontrare il confine

del comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull' abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per veto Salsone sino alle locarità S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbocca verso nord la strade comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risaie verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavalo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio.

Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite dei comune di Dolcè e sotto la strada statale n.12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell' Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal.

Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine dei comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rénzon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina In quota arriva al confine di Costermano.

La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge ala linea di partenza di Peschiera dei Garda al confine con Brescia.

2) Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di:

Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di:

Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Tale zona è così delimitata:

il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia). Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.

3) Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo Sirmione.

Art. 4.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

2. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» di cui all'art. 1 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol
Garganega	18	9,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	15	10,00
Chardonnay	15	10,00
Riesling	12	10,00
Cortese	14	10,00
Sauvignon	12	10,00
Cabernet	15	10,50
Cabernet Sauvignon	15	10,50
Merlot	15	10,50
Corvina	15	10,50
Pinot Nero	11	10,50
Marzemino	13	10,00
bianco	18	9,50
bianco spumante	18	9,50
bianco frizzante	18	9,00
rosè frizzante	15	9,00
rosè spumante	15	9,00
rosso	15	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare atta produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4. Per la produzione dei vini «Garda» bianco passito e rosso passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.

5. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

6. Le Regioni Lombardia e Veneto sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni di categoria interessate, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

7. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Garda» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.

8. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto — su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate — prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 3, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 7 e 8). Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e al competente Organismo di controllo.

Art. 5.

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'art. 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.

Tali operazioni possono altresì essere effettuate anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti.

Le tipologie frizzante e spumante devono essere elaborate attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.

3. La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie:

- Garganega e bianco non deve essere superiore al 75%;

- Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, rosso e rosato/rosè, non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata.

Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

6. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito» non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela — con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi — possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

7. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'art. 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

8. Le regioni Lombardia e Veneto con propri provvedimenti — da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi — al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, possono provvedere a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Garda» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Garda bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Garda bianco spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fine;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Spumante bianco metodo classico:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, ampio e persistente;
- sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda bianco frizzante:

- spuma, fine, evanescente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda bianco passito:
- colore giallo dorato, più o meno intenso;
- odore: intenso, fruttato, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno svolto 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda rosato o rosè spumante:
- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosato o rosè spumante metodo classico:
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: bouquet fine, ampio, caratteristico;
- sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosè frizzante:
- spuma, fine, evanescente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristiche;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda rosso passito:
- colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;
- odore: intenso, fruttato, caratteristico talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, armonico e di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui svolto almeno 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda Garganega:
- colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino;
- odore: fruttato, fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Garda Garganega frizzante:
- spuma, fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino tendente a volte al verdolino;
- odore: gradevole, fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Pinot Grigio:
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: gradevole, fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Pinot Grigio spumante:
- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: caratteristico, fine, ampio, persistente;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Pinot Grigio frizzante:
- spuma, fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Chardonnay:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Chardonnay frizzante:
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:14,00 g/l.

Garda Riesling:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, tipico, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Cortese:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, leggermente aromatico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Cabernet:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico, talvolta leggermente erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, talvolta moderatamente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Cabernet sauvignon:
- colore: rosso rubino;
- odore: caratteristico, talvolta leggermente erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Merlot:
- colore: rosso rubino, talvolta intenso;
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Pinot nero:
- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con possibili sfumature aranciate;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda Marzemíno:
- colore: rosso rubino;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda Corvina:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 7.

1. Alla denominazione di origine controllata «Garda» è vietata t'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4. Nell'etichettatura e presentazione del vino Garda bianco spumante di cui all'art.1 è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore «bianco». L'uso del termine «millesimato» deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.

5. Nella designazione dei vini Garda può essere utilizzata la menzione «vigna», alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

6. Le tipologie Garda bianco e rosso passito possono essere immesse al consumo solo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Art. 8.

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. É altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino «Garda» condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Garda», a esclusione della tipologia spumante e passito è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a dodici litri.

Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti di acciaio inox della capacità di venti, venticinque e trenta litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.

4. Il vino a denominazione di origine controllata »Garda» nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Garda» nelle tipologie frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo corona.

Art. 9.

A) *Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma

che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il Sover (o Sauar, o Soar, o Vént dé Sóra, da «sopra»), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il Montis (o Montes), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il Traersù, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'Ora, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del Sover fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'Ander, che investe tutta la parte inferiore del Garda.Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il Balì: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago.Tra gli altri venti periodici vi sono il Vinessa (o Vinezza, o Vicentina) che soffia umido e fresco da sud-est.Altri venti periodici ma meno frequenti sono il Toscano (o Toscà), il Pezzochero, il Gardesana, il Boarno e l'Avreser.

Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero «luogo di guardia» o «luogo di osservazione».

Il toponimo classico del lago, ovvero Benācus lacus (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe «cornuto», ovvero dai molti promontori. La traduzione «cornuto» viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla «a». Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla «e», ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la via Gallica, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica Arilica), e la via Claudia Augusta, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la via Benacensis (all'altezza di Torri del Benaco) e la Campiona. Furono inoltre istituiti due pagi, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei Benacenses sul bresciano e il pagus dei Claudienses sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.

Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari.

Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

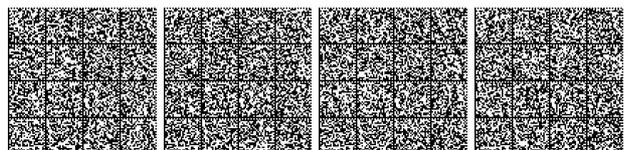
Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite «addomesticata» soppiantando quella selvatica.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico con l'interazione del vitigno. Le varietà più intensamente coltivate sono due, la Garganega per le uve a bacca bianca e la Corvina per le uve a bacca nera.

In particolare tutti i vini, dalla tipologia bianco, rosato e rosso fino ai monovitigni, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano che si traducono in sapori e odori intensi di floreale, freschi e tradizionalmente morbidi. Queste peculiarità si riflettono con particolare segno distintivo anche nei prodotti spumantizzati che risultano molto immediati e piacevolmente sapidi.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente «turistico», pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra.

La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area limitrofa dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 *m)* e l'Adamello (3554 *m)*, anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle sesse, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.

Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.

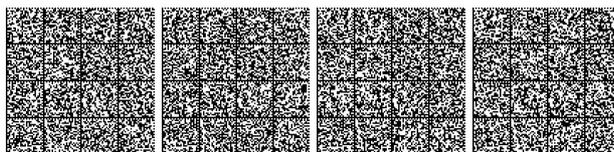
Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processo erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili.

Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafe venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 *km)* della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 *km)* avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Garda ben sette altre denominazioni di origine.

Art. 10.

Nome e Indirizzo: CCPB S.R.L - Sede Legale: viale Masini, 36 - 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811 - fax (+39) 051254842 - Ufficio di Brescia: via Volturno, 31 - 25122 Brescia (BS) - Italia - Tel (+39) 030 3733069 - fax (+39) 030 314115 e-mail: ccpb.bs@ccpb.it

CCPB S.r.l è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso, lettera *c)*. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 novembre 2010, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 271 del 19 novembre 2010 (Allegato 3).

16A06730

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione «Bovino podolico al pascolo»

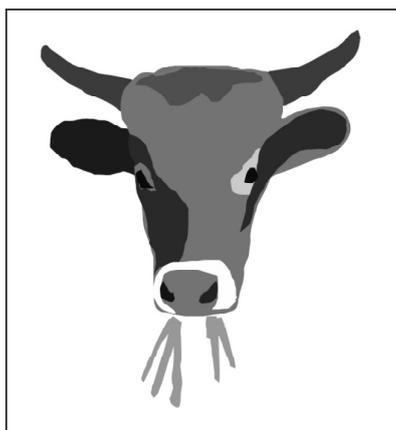
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, esaminata la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia «Bovino Podolico al Pascolo», ai sensi del decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337, presentata dal Consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze italiane (C.C.B.I.) Strada del Vio Viscioloso n. 21 - 06132 San Martino in Colle (Perugia), acquisito il parere della commissione SQN, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo allegato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI 1 - via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte della commissione SQN, prima del riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia «Bovino Podolico al Pascolo».

Allegato: scheda 6 - disciplinare di produzione.

ALLEGATO

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"BOVINO PODOLICO AL PASCOLO"

Scheda 6

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DEL "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO"

AFFERENTE AL SISTEMA QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA

Art. 1.
Denominazione

La denominazione «Bovino Podolico al pascolo» è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare redatto ai sensi del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 4 marzo 2011 concernente la regolamentazione del Sistema di qualità nazionale zootecnia riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006.

Art. 2.
Adesione

Possono aderire al Sistema qualità nazionale zootecnia «Bovino Podolico al pascolo» tutti gli operatori ricadenti nel territorio comunitario che rispettino il metodo di ottenimento previsto dal presente disciplinare di produzione e si sottopongano ai controlli previsti.

Art. 3.
Razza e requisiti degli animali

Il «Bovino Podolico al pascolo» è inteso come un bovino maschio o femmina, di età compresa tra i 12 e i 20 mesi, allattato naturalmente nelle prime fasi di allevamento (fino allo svezzamento naturale) e alimentato con il pascolo per un periodo di almeno 6 mesi. Sono ammessi soggetti, maschi e femmine, di Razza Podolica iscritti al Libro genealogico nazionale (LGN), in tal caso la dicitura riportata sul certificato è «SQN Bovino Podolico al pascolo - Razza: Podolica».

Sono ammessi incroci di prima generazione ottenuti da vacche di razza Podolica iscritte al Libro e tori di altre razze da carne abilitati alla riproduzione. I dati relativi al soggetto e al genitore iscritto al LGN devono essere rilevati da un documento ufficiale (registro di stalla, passaporto, C.I.F., autodichiarazione) così come previsto nel capo V, articoli 33-34 del decreto del Ministero delle politiche agricole n. 403/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

L'*iter* da seguire per certificare i bovini come incrocio è il seguente:

fecondazione artificiale: se il vitello da certificare è nato da fecondazione artificiale, la documentazione richiesta è la copia del Certificato di interevento fecondativo (C.I.F.);

fecondazione naturale: se il vitello è nato da fecondazione naturale, la documentazione richiesta è l'autodichiarazione dell'allevatore di nascita del vitello posta ai sensi della legge n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

In entrambi i casi l'organizzazione richiede una foto del vitello incrocio da certificare, dove sia ben visibile la marca auricolare, per verificare l'effettiva discendenza del capo bovino. La verifica dell'iscrizione al LGN del genitore viene effettuata incrociando i dati rilevati con quelli della banca dati dell'LGN dell'ANABIC, come stabilito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. In tal caso la dicitura riportata sul certificato è «SQN Bovino Podolico al pascolo - Incrocio: Podolica/nome della razza del toro incrociante abilitato alla riproduzione».

Art. 4.
Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

L'allevamento del bovino Podolico insiste in aree geografiche ricadenti nel territorio nazionale con condizioni climatiche, pedologiche e orografiche sfavorevoli alle coltivazioni foraggiere e all'allevamento intensivo, per cui è fondamentale l'utilizzo di tecniche di allevamento brado e semibrado. Per garantire la disponibilità del pascolo nel corso di tutto l'anno si sfrutta la scalarità delle risorse foraggiere, per cui è permessa la transumanza o la monticazione estiva.

L'impiego di un genotipo tradizionale e autoctono, associato a tecniche di allevamento di tipo estensivo, consente un legame diretto col territorio, conferendo caratteri di tipicità al prodotto.

Il sistema di allevamento del bovino Podolico si basa sull'applicazione della linea vacca-vitello, che consiste nel tenere le nutrici con i vitelli lattanti al pascolo, consentendo così di lasciare inalterata la struttura familiare della mandria. Poiché questa razza ha conservato una marcata stagionalità riproduttiva, i parti sono concentrati all'inizio della primavera, quando le caratteristiche quanti-qualitative del pascolo sono ottimali, consentendo una buona produzione lattea e soddisfacenti incrementi ponderali dei vitelli.

Ai fini del presente disciplinare i vitelli certificati (maschi e femmine) devono essere tenuti al pascolo con le madri per un periodo non inferiore ai 6 mesi e successivamente macellati a non meno di 12 mesi.

Art. 5.
Tecniche di alimentazione

L'alimentazione prevede l'allattamento naturale fino allo svezzamento, che avviene spontaneamente e comunque non prima dei 6 mesi di età, ed il pascolamento. La possibilità di pascolare è prevista anche nella fase di accrescimento, con integrazione di foraggi e concentrati, mentre il finissaggio avviene in ambiente confinato con alimentazione basata esclusivamente su foraggi e concentrati.

Pertanto l'allevamento del Bovino Podolico al pascolo va distinto in tre fasi:

allattamento (dalla nascita allo svezzamento);

accrescimento (dallo svezzamento all'inizio della fase di finissaggio);

finissaggio (dalla fine della fase di accrescimento alla macellazione).

5.1. *Allattamento*.

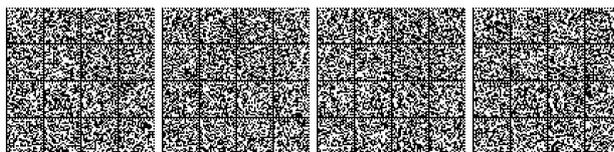
È la fase che va dalla nascita sino allo svezzamento. In questa fase i vitelli vengono alimentati con latte materno integrato con pascolo polifita. L'allevamento avviene allo stato brado o semi brado (pascolo diurno ed eventuale ricovero notturno in stalla). Il pascolo rappresenta la fonte principale di alimenti per le vacche e i tori adulti in riproduzione, mentre è un'integrazione al latte materno per i vitelli dalla nascita e per un periodo non inferiore ai 6 mesi.

L'allevamento si svolge prevalentemente in zone collinari e montane pertanto in alcuni periodi le condizioni climatiche non consentono un adeguato apporto foraggero. In queste circostanze, che si verificano prevalentemente nei periodi estivi ed invernali, gli allevatori ricorrono alla somministrazione di integrazioni alimentari (fieno polifita e materie prime di propria produzione quali orzo, avena, favino e sottoprodotti della molitura o mangimi composti e integrati) e possono effettuare la transumanza e/o la monticazione.

Ai fini del presente disciplinare l'allevatore è tenuto a fornire l'autocertificazione delle informazioni relative alla superficie destinata al pascolo.

5.2. *Accrescimento*.

È la fase che va dallo svezzamento fino all'ingrasso.

Questa fase è condotta al pascolo ma in condizioni meteorologiche avverse o in caso di ridotte disponibilità pabulari, può essere condotta con stabulazione confinata, con integrazione di fieni e concentrati.

I concentrati possono essere di provenienza aziendale e/o extra aziendale. Per i prodotti extra aziendali, l'allevatore deve annotare la data di ricevimento della merce, il tipo di merce, il lotto di produzione, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, *etc)*, il fornitore, la zona di stoccaggio e la data di inizio e fine della merce.

Il piano di razionamento viene redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate per ogni singola categoria di animali, nel rispetto della fisiologia e del benessere animale (decreto-legge 26 marzo 2001, n. 146).

Il modulo «Scheda di razionamento - fase di accrescimento» prevede la registrazione della categoria di animali a cui viene somministrata, del tipo di alimento e la quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dagli appositi report prodotti dal gestionale utilizzato.

La razione alimentare deve essere somministrata *ad libitum*.

La razione alimentare giornaliera in questa fase deve presentare una quota di frazione fibrosa, espressa dall'NDF (fibra neutro detersa) ≥ 25% sulla sostanza secca.

La quota di cereali, sottoprodotti della molitura dei cereali e foraggi da cereali deve invece essere in quantità maggiore/uguale al 45% della sostanza secca.

La razione alimentare, deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita da uno o più dei seguenti prodotti di origine vegetale: cereali e derivati, leguminose, oleaginose, bietole e derivati, foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali), foraggi essiccati, grassi vegetali, mangimi complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate. È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

5.3. *Finissaggio*.

È la fase che va dall'accrescimento sino alla macellazione e deve avere una durata minima di sessanta giorni precedenti la macellazione, nei quali è necessario garantire all'animale un accrescimento adeguato e una buona deposizione di grasso intramuscolare e di copertura.

Questa fase è condotta obbligatoriamente in ambiente confinato per garantire la somministrazione di fieno polifita e concentrati.

I concentrati possono essere di provenienza aziendale e/o extra aziendale. Per i prodotti extra aziendali, l'allevatore deve annotare la data di ricevimento della merce, il tipo di merce, il lotto di produzione, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, *etc)*, il fornitore, la zona di stoccaggio e la data di inizio e fine della merce.

Il piano di razionamento viene redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate per ogni singola categoria di animali, nel rispetto della fisiologia e del benessere animale (decreto-legge 26 marzo 2001, n. 146).

Il modulo «Scheda di razionamento - fase di finissaggio» prevede la registrazione della categoria di animali a cui viene somministrata, del tipo di alimento e la quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dagli appositi report prodotti dal gestionale utilizzato.

La razione alimentare deve essere somministrata *ad libitum*.

La razione alimentare giornaliera in questa fase deve presentare una quota di frazione fibrosa, espressa dall'NDF (fibra neutro detersa) ≥ 25% sulla sostanza secca.

La quota di cereali, sottoprodotti della molitura dei cereali e foraggi da cereali deve invece essere in quantità maggiore/uguale al 60% della sostanza secca.

La razione alimentare, deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita da uno o più dei seguenti prodotti di origine vegetale:

a) cereali e derivati;

b) leguminose;

c) oleaginose;

d) bietole e derivati;

e) foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);

f) foraggi essiccati;

g) grassi vegetali;

h) mangimi complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.

È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

TABELLA: riepilogo diverse fasi di allevamento.

Fasi di allevamento	Tecniche di allevamento	Durata	Alimentazione	% NDF	% Cereali
Allattamento (dalla nascita fino allo svezzamento)	pascolo brado o semibrado	non inferiore ai 6 mesi	latte materno e pascolo		
Accrescimento (dalla fine dello svezzamento all'inizio del finissaggio)	pascolo brado, semibrado o stabulazione libera	dal 7° mese fino alla fase di finissaggio	pascolo con integrazione di concentrati	≥ 25% S.S.	≥ 45% S.S.
Finissaggio (dalla fine dell'accrescimento sino alla macellazione)	obbligatoriamente in stalla	almeno sessanta giorni prima della macellazione	fieno polifita e concentrati	≥ 25% S.S.	≥ 60% S.S.

Art. 6.
Tracciabilità e registrazioni

L'identificazione degli animali e la tracciabilità della carne dall'allevamento fino al punto vendita sono garantite dalle procedure previste dal decreto ministeriale n. 876 del 16 gennaio 2015.

6.1. *Allevamento*.

Gli allevatori che aderiscono al LGN e allevano capi di razza Podolica inizialmente dichiarano tale condizione e autorizzano l'Organizzazione a richiedere all'ANABIC i dati relativi ai capi di razza del proprio allevamento e autorizzano l'ANABIC a trasmettere tali informazioni all'Organizzazione.

Al fine di permettere l'aggiornamento della banca dati, l'allevatore autorizza l'Organizzazione ad acquisire in maniera informatica le informazioni anagrafiche dei bovini dalla banca dati dell'Anagrafe bovina nazionale attraverso collegamento telematico; inoltre l'Organizzazione provvede ad acquisire in maniera informatica da ANABIC i dati di iscrizione ai Libri genealogici nazionali dei capi in carico alle aziende in controllo.

Al fine di permettere all'Organizzazione il controllo preventivo sulla conformità dei capi incroci, sarà cura dell'allevatore inviare all'Organizzazione, con congruo anticipo rispetto alla macellazione, i documenti ufficiali, così come previsto dal decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 403/2000, capo V, articoli 33-34, e successive modifiche ed integrazioni, comprovanti la razza di origine incrociante e la foto dell'incrocio oggetto di etichettatura.

In particolare nel caso in cui il soggetto sia nato da fecondazione artificiale, l'allevatore dovrà inviare copia del Certificato di intervento fecondativo (C.I.F.) compilato dall'operatore che ha effettuato la fecondazione mentre nel caso di soggetto nato da fecondazione naturale, l'allevatore dovrà auto dichiarare il codice identificativo del toro fecondante o dei tori presenti in mandria, così come registrato nell'apposito registro aziendale.

L'Organizzazione, una volta acquisiti i dati fecondativi, provvederà al loro inserimento nella banca dati informatizzata e al controllo dei dati di sua competenza:

relativamente al CIF, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro dichiarato al Libro genealogico nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione artificiale;

relativamente alla autodichiarazione dell'allevatore, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro al Libro genealogico nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione naturale oltre all'effettiva presenza contemporanea dei genitori nella azienda nel periodo compreso tra 8 e 10 mesi antecedenti la data di nascita del soggetto rilevata dal passaporto o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe bovina nazionale;

relativamente alla foto, l'Organizzazione verifica i caratteri esteriori del capo, provvede ad archiviarla in banca dati e pone in essere tutte le azioni finalizzate alla verifica dell'effettiva discendenza delle razze incrociate.

I dati così caricati nella banca dati centrale dell'Organizzazione e periodicamente verificati ed aggiornati, permetteranno la verifica diretta dei requisiti di conformità in sede di etichettatura da parte del tecnico incaricato al mattatoio attraverso la procedura on-line implementata dall'Organizzazione.

6.2. *Mattatoio*.

Il trasporto degli animali al macello deve essere pianificato al fine di minimizzare i tempi e le distanze di percorrenza, ponendo come limite una distanza massima di 300 km.

La macellazione dei bovini appartenenti all'SQN «Bovino Podolico al pascolo» è effettuata presso stabilimenti di macellazione operanti conformemente al decreto legislativo n. 286/1994 (in possesso del cosiddetto bollo *CEE)* e aderenti al disciplinare SQN.

Al ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione, deve garantire il controllo della documentazione che accompagna l'animale (passaporto, modello 4, DDT compilato dall'allevatore), verificare la corretta rispondenza tra i suddetti documenti e la marca auricolare. Tale attività di controllo è effettuata allo scopo di garantire la macellazione dei soli bovini con i documenti conformi e compilati in tutte le loro parti.

Relativamente alle procedure adottate per garantire la rintracciabilità del capo prima e dopo la fase di macellazione, il macello deve garantire un sistema di etichettatura e rintracciabilità interno, tale da permettere in qualsiasi fase della macellazione e dello stoccaggio l'identificazione di ogni carcassa (o parte di essa), permettendo di risalire alla matricola del capo bovino.

L'esperto incaricato del mattatoio verifica informaticamente la rispondenza dei requisiti di conformità del soggetto previsti dal disciplinare e, qualora conformi con il presente disciplinare, inserisce nel programma informatico i dati di macellazione (peso carcassa, numero macellazione, SEUROP solo negli stabilimenti con classificatore abilitato), trasmettendoli ai successivi anelli della filiera. Il mattatoio stampa infine il certificato SQN «Bovino Podolico al pascolo» e lo trasmette al destinatario successivo (intermediario commerciale, laboratorio di sezionamento, punto vendita).

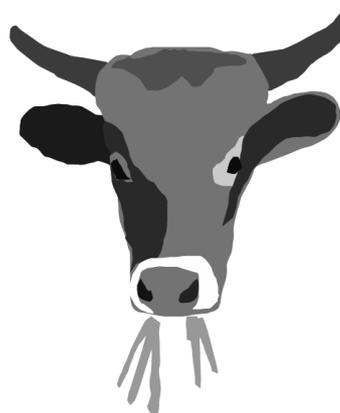
L'esperto incaricato infine, provvede ad apporre, su ogni carcassa certificata, il logotipo del disciplinare SQN come di seguito riportato:

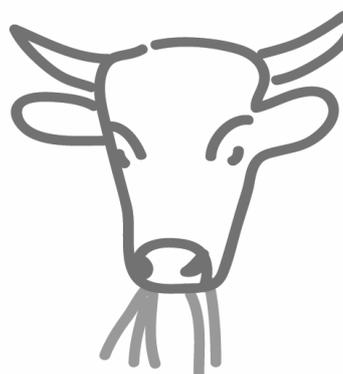
SQN Bovino Podolico al pascolo razza: Podolica (allegato 2) se il capo è certificabile come razza;

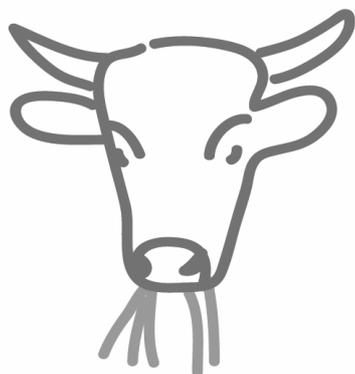
SQN Bovino Podolico al pascolo incrocio (allegato 3) se il capo è certificabile come incrocio.

Tutto il prodotto certificato deve essere provvisto di particolare logotipo del disciplinare SQN «Bovino Podolico al pascolo» a garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità. Il logotipo (allegato 1) deve essere riportato su ogni certificato e sulle etichette, come di seguito riportato.

ALLEGATO 1 (apposto sui documenti ufficiali e le etichette)

SQN
BOVINO PODOLICO
AL PASCOLO

ALLEGATO 2 (apposto sulle mezzene certificate come razza)

SQN
BOVINO PODOLICO
AL PASCOLO

RAZZA: PODOLICA

ALLEGATO 3 (apposto sulle mezzene certificate come incrocio)

Lo stabilimento di macellazione deve garantire, con apposito programma informatico, la rispondenza tra il carico e lo scarico di ogni capo macellato. Lo scarico delle carni (mezzene, quarti, ecc.) deve essere sempre registrato dallo stabilimento di macellazione. In qualsiasi momento deve essere possibile, consultando il programma, avere evidenza di ogni scarico effettuato dal mattatoio ai successivi anelli della filiera.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (modello IV, passaporto, registro di macellazione e DDT e/o fattura di uscita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.3. *Intermediario commerciale*.

Struttura aderente al disciplinare SQN, che compie esclusivamente transazioni commerciali del prodotto certificato, senza effettuare direttamente la trasformazione e/o lavorazione della carne.

L'intermediario commerciale può vendere le carcasse, le mezzene, i sesti tal quali o tagli anatomici solo dopo porzionatura avvenuta al mattatoio o presso un laboratorio di sezionamento aderenti al presente disciplinare.

L'intermediario commerciale acquisisce i dati di carico dal mattatoio, mediante il programma informatico e deve inserirvi i dati di scarico, destinandoli agli altri anelli della filiera (altro intermediario commerciale, laboratorio di sezionamento, punto vendita). L'intermediario commerciale stampa il certificato SQN e lo trasmette al destinatario successivo.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (DDT/FT di acquisto e DDT/FT di vendita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.4. *Laboratorio di sezionamento*.

Il laboratorio di sezionamento, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare carni bovine certificate SQN «Bovino Podolico al pascolo» deve garantire l'identificazione di tutto il prodotto certificato, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al presente disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione, deve inviare fac-simile di etichetta che intende apporre sul prodotto confezionato, al fine di verificarne la congruità con quanto riportato nel presente disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento acquisisce i dati di carico dal mattatoio o dall'intermediario commerciale o da altro laboratorio di sezionamento, mediante il programma informatico.

Deve inoltre:

1. garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto acquistato e certificato dal presente SQN, durante il disosso, il porzionamento ed il confezionamento, sia per le lavorazioni di ogni singolo animale che per le lavorazioni di lotti omogenei;

2. inserire i dati relativi alla destinazione delle carni certificate nel programma informatico (data e kg scaricati);

3. stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;

4. apporre l'etichetta sui prodotti disossati, porzionati e confezionati conforme alle specifiche del presente disciplinare;

5. stampare il certificato SQN «Bovino Podolico al pascolo» e trasmetterlo al successivo anello della filiera.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (DDT/FT di acquisto della carne, registro delle lavorazioni interne del prodotto certificato, DDT/FT di vendita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.5. *Punto vendita*.

Ciascun punto vendita che aderisce al disciplinare SQN deve essere dotato di apposita bilancia in grado di effettuare in automatico la gestione delle carni in carico e scarico.

Il carico dei dati di tracciabilità deve avvenire attraverso il programma informatico e rilasciato o dal mattatoio o dall'intermediario commerciale o dal laboratorio di sezionamento.

Il software relativo deve permettere la registrazione dei quantitativi allo scarico ad ogni vendita, decrementando conseguentemente il quantitativo residuo in carico.

I punti vendita possono gestire la carne in due modi:

a) su banco a vendita assistita;

b) su banco a libero servizio, fresca o congelata.

Nel banco di vendita assistita, la carne certificata deve essere posta in un'area ben distinta del bancone che permetta la netta separazione fisica dall'altra carne; la carne deve essere inoltre identificata attraverso il logo del disciplinare SQN «Bovino Podolico al pascolo» e sempre accompagnata dal relativo certificato che deve essere esposto in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile nell'area di vendita destinata. Nel caso di presenza contemporanea di più di un lotto all'interno del bancone, su ogni taglio deve essere riportato il numero del certificato o un codice alfanumerico che faccia riferimento al certificato esposto.

La carne deve essere venduta al consumatore finale dopo almeno sette giorni di frollatura, svolta in cella frigorifera, in quanto la tenerezza svolge un ruolo fondamentale nell'influenzare l'accettabilità della carne da parte del consumatore e le sue scelte di acquisto.

Nella cella frigorifera di stoccaggio la carne deve essere identificata e riportare gli estremi del certificato o un codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

Per la vendita della carne in banchi a libero servizio (preimballi - preincarti) vendita di prodotto preincartato o preconfezionato o congelato) può essere aggiunto un cartello, in prossimità della carne confezionata, contenente le informazioni previste in etichette.

Nel caso di prodotto confezionato (ATM) il prodotto deve riportare l'etichetta come riportato nel successivo art. 7.

Sia la vendita che lo stoccaggio delle vaschette devono avvenire in un area ben destinata del bancone o della cella frigorifera che permetta la netta separazione fisica dalle altre carni.

Il punto vendita che commercializza esclusivamente prodotti confezionati non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare.

Art. 7.
Etichettatura

Ai fini della identificazione e della rintracciabilità del prodotto SQN «Bovino Podolico al pascolo», l'etichetta dovrà riportare le informazioni obbligatorie come di seguito indicato:

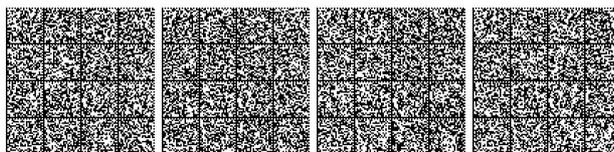
1. numero che identifica l'animale (matricola) e/o il numero di lotto omogeneo e/o il numero del certificato SQN;

2. paese di nascita;

3. paese di ingrasso;

4. paese e numero approvazione impianto di macellazione;

5. paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;

6. il nome e/o il logo del disciplinare SQN «Bovino Podolico al pascolo» per esteso, senza abbreviazioni;

7. la dicitura «razza: podolica» o «incrocio: podolica/razza del padre»;

8. peso della carcassa e del taglio destinato.

Possono essere aggiunte le seguenti ulteriori informazioni:

9. nome dell'azienda di nascita del capo bovino;

10. nome dell'azienda di allevamento in ingrasso del capo bovino;

11. sistema di allevamento;

12. indicazioni relative all'alimentazione;

13. data di nascita del bovino;

14. sesso;

15. categoria dell'animale, conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE e/o, per la categoria, anche secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

16. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuta la macellazione;

17. data di macellazione;

18. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuto il sezionamento;

19. periodo di frollatura delle carni.

L'etichetta, infine, deve riportare le altre informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione in etichetta non prevista dal presente disciplinare.

È vietato l'uso di indicazioni o segni che ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006.

Art. 8.
Autocontrollo e controllo

Tutti gli operatori della filiera garantiscono la tracciabilità per la parte che li compete e si sottopongono ai relativi controlli. La gestione del disciplinare SQN e dei relativi controlli è affidata al soggetto proponente il disciplinare, direttamente o tramite le organizzazioni che ne fanno parte, avvalendosi anche di enti e/o società incaricate.

Tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori ed è finalizzata a valutare la conformità delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente disciplinare. Le attività di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo che deve riportare i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformità rilevate e le azioni correttive.

Il rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare viene verificato dall'Organismo terzo indipendente di controllo indicato dall'Organizzazione.

16A06734

RETTIFICHE

Avvertenza.— L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

ERRATA-CORRIGE

Comunicato relativo a talune determine dell'Agenzia italiana del farmaco. (Determine pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 201 del 29 agosto 2016, n. 202 del 30 agosto 2016 e n. 203 del 31 agosto 2016).

In calce alle determine:

N. determina	Medicinale	N. pagina
n. 1075/2016	CIMZIA	20
n. 1072/2016	DIOSMECTAL	21
n. 1076/2016	EMLA	22
n. 1077/2016	PNEUMOVAX	23
n. 1073/2016	sostituzione del testo nella Nota 74 di cui alla determinazione del 27 aprile 2010	24

pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 201 del 29 agosto 2016 e, in calce alle determine:

N. determina	Medicinale	N. pagina
n. 1078/2016	TAVOR	20
n. 1079/2016	DIPROSALIC	21
n. 1080/2016	DIPROSONE	21
n. 1081/2016	TOBRADEX	22
n. 1082/2016	TOBRADEX	23

n. 1083/2016	MOTILIUM	24
n. 1084/2016	CILOSTAZOLO PHARMACARE	25
n. 1086/2016	DIPROSALIC	26
n. 1119/2016	SCENESSE	27
n. 1142/2016	AFAMELANOTIDE	28

pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 202 del 30 agosto 2016, e inoltre in calce alle determine:

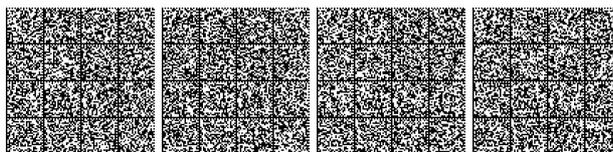
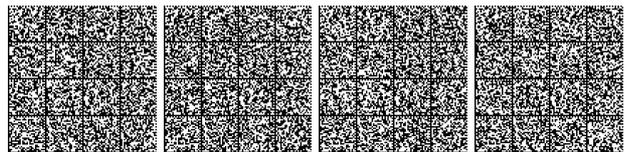
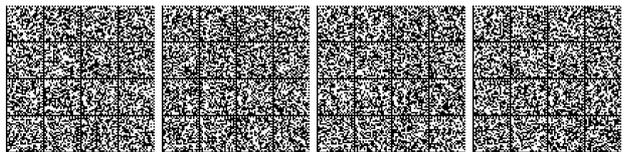
N. determina	Medicinale	N. pagina
n. 1087/2016	SPIDIFEN	56
n. 1088/2016	HALCION	57
n. 1094/2016	ROACTEMRA	58
n. 1095/2016	HUMALOG	58
n. 1089/2016	TROBAL	59
n. 1090/2016	TOBRAL	60
n. 1091/2016	VOLTAREN	61
n. 1092/2016	TOBRADEX	61
n. 1093/2016	TRENTAL	62

pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 202 del 30 agosto 2016, alla firma, dove è scritto: «p. *Il direttore generale:* MASTROIANNI», leggasi: «p. *Il direttore generale:* DI GIORGIO».

Infine, il nome del medicinale riportato nel titolo della determina n. 1089/2016, pubblicato nel sommario e a pag. 59 della *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 203 del 31 agosto 2016, è corretto in «TOBRAL».

16A06741

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

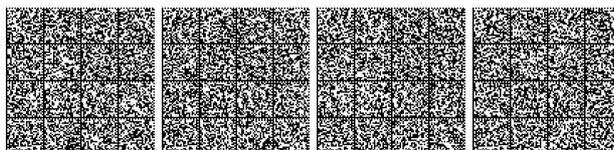
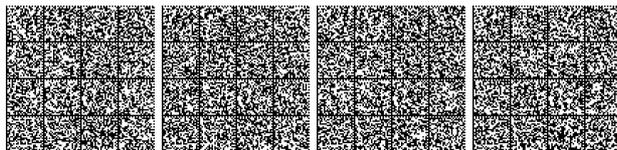
(WI-GU-2016-GU1-218) Roma, 2016 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)

validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.